



Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzenia zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego nazwą pochodzenia w sektorze winorośli i wina na podstawie w art. 17 ust. 2 i 3 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33

(C/2024/4131)

Niniejsza informacja zostaje opublikowana zgodnie z art. 17 ust. 5 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33 ⁽¹⁾.

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA ZMIANY STANDARDOWEJ

„Petit Chablis”

PDO-FR-A0656-AM01

Data przekazania informacji: 22 kwietnia 2024 r.

OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY

1. Maksymalna wydajność

W rozdziale I część VIII pkt 1 zwiększono maksymalną wydajność z 70 do 75 hektolitrow z hektara.

Maksymalną wydajność zwiększono w celu uwzględnienia problemu zmiany klimatu, która powoduje nieprzewidywane zdarzenia i ma wpływ na powtarzający się deficyt zbiorów.

Zmieniono pkt 5 jednolitego dokumentu.

2. Metoda prowadzenia winorośli

W specyfikacji w rozdziale I pkt VI „Prowadzenie winorośli” znajdują się nowe wersje lit. a) i c):

„a) Gęstość nasadzeń

— Minimalna gęstość nasadzeń winorośli wynosi 5 500 roślin na hektar, przy czym średni odstęp między rzędami wynosi 1,20 metra lub mniej, z wyjątkiem przypadków, w których winorośl jest sadzona na zboczach o nachyleniu 40 % lub większym, w którym to przypadku odstęp między rzędami wynosi 1,60 metra lub mniej. Jeżeli odstęp jest nieregularny, odległość między rzędami nie przekracza 2 metrów.

— Odstęp między krzewami w tym samym rzędzie wynosi co najmniej 0,80 m”.

„c) Zasady dotyczące przywiązywania pędów i wysokości ulistnienia

— Wysokość ulistnienia przy przywiązywaniu pędów jest równa co najmniej 0,6-krotności średniego odstępu między rzędami. Tę wysokość mierzy się od dolnej granicy ulistnienia znajdującej się na co najmniej 0,30 metra nad powierzchnią ziemi do górnej granicy cięcia wierzchołków pędów winorośli (fr. *rognage*).

— Pędy winorośli muszą być przywiązane, a następnie podparte”.

Na początku XX wieku plantatorzy winorośli w Chablis rozpoczęli karczowanie co szóstego krzewu winorośli, aby uzyskać przejście umożliwiające mechanizację zabiegów wykonywanych przy krzewach. Następnie sadzili nowe krzewy zgodnie z tym wzorem.

Te utrwalone praktyki nie zostały uwzględnione w pierwotnej wersji specyfikacji.

Zmiana specyfikacji uwzględnia te praktyki, zdefiniowane w następujący sposób:

- utrzymanie minimalnej gęstości nasadzeń na poziomie 5 500 roślin na hektar;
- ustalenie średniego odstępu w obrębie rzędu na maksymalnie 1,2 metra;
- dodanie maksymalnego odstępu 2 metrów między rzędami.

⁽¹⁾ Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

Jednolity dokument został zmieniony w pkt 5 w odniesieniu do nowych przepisów dotyczących gęstości nasadzeń.

3. Środki przejściowe

Dwa poniższe środki przejściowe są obecnie nieaktualne. W związku z tym usunięto je z rozdziału I pkt XI specyfikacji.

— Przetwarzanie, produkcja, dojrzewanie, pakowanie, przechowywanie

Następujące środki obowiązują od dnia 1 listopada 2014 r.:

- przepis dotyczący wydajności piwnicy winiarskiej;
- przepis dotyczący kontrolowania temperatury zbiorników podczas dojrzewania;
- przepis dotyczący chronionej przestrzeni do przechowywania win butelkowanych,
- przepis specjalny

Doświadczenia związane z dodatkową objętością w celu jej utrzymania w rezerwie (*volume complémentaire individuel*) są objęte dekretem z dnia 20 października 2005 r., zmienionym dekretem z dnia 29 listopada 2007 r. oraz dekretem z dnia 23 listopada 2010 r.

Nie wymaga to zmian w jednolitym dokumencie.

4. Zmiana struktury organów kontroli

Zmieniono akapit pierwszy w rozdziale III pkt II specyfikacji, ponieważ zmienione zostały zasady redakcyjne.

Zmiana ta nie dotyczy jednolitego dokumentu.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. Nazwa lub nazwy

Petit Chablis

2. Rodzaj oznaczenia geograficznego

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. Kategorie produktów sektora wina

1. Wino

4. Opis wina lub win

ZWIĘZŁY OPIS

Przedmiotowe wina są białymi wytrawnymi winami niemusującymi.

- a) Naturalna objętościowa zawartość alkoholu w tych winach wynosi co najmniej 9,5 %.
- b) Całkowita objętościowa zawartość alkoholu w winach po wzbogaceniu nie przekracza 12,5 %.
- c) Jeżeli wina są gotowe do spożycia, maksymalna zawartość cukrów fermentujących (glukozy i fruktozy) wynosi: 3 gramy na litr; lub 4 gramy na litr, jeżeli kwasowość ogólna wynosi co najmniej 55,10 miliekwiwalentów na litr.

Pozostałe kryteria analityczne są zgodne z wartościami ustanowionymi w przepisach europejskich.

„Petit Chablis” to żywe i owocowe wino, charakteryzujące się mineralnością i lekkością. Kwasowość i mineralność nadają mu świeżość, co sprawia, że młode wino nie musi leżakować, aby było przyjemne do picia.

Ogólne cechy analityczne

- Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości) –

- Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości) –
- Minimalna kwasowość ogólna –
- Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwentach na litr) –
- Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): –

5. Praktyki enologiczne

5.1. Szczególne praktyki enologiczne

1. Szczególne praktyki enologiczne

- a) Zabrania się stosowania kawałków drewna.
- b) Całkowita objętościowa zawartość alkoholu w winach po wzbogaceniu nie przekracza 12,5 %.

Poza wymienionymi powyżej przepisami w praktykach enologicznych należy przestrzegać wymogów obowiązujących na poziomie unijnym oraz zawartych w kodeksie rolnictwa i rybołówstwa morskiego.

2. Metoda uprawy

a) Gęstość nasadzeń

- Minimalna gęstość nasadzeń winorośli wynosi 5 500 roślin na hektar, przy czym średni odstęp między rzędami wynosi 1,20 metra lub mniej, z wyjątkiem przypadków, w których winorośl jest sadzona na zboczach o nachyleniu 40 % lub większym, kiedy to odstęp między rzędami wynosi 1,60 metra lub mniej. Jeżeli odstęp jest nieregularny, odległość między rzędami nie przekracza 2 metrów.
- Odstęp między krzewami w tym samym rzędzie wynosi co najmniej 0,80 metra.

b) Zasady przycinania

Wina pochodzą z winorośli, które przycina się zgodnie z następującymi przepisami:

PRZEPISY OGÓLNE

Winorośl przycina się na maksymalnie 14 oczek na krzew i maksymalnie 10 oczek na metr kwadratowy:

- za pomocą cięcia krótkiego (winorośle prowadzone w formie sznura Royat);
- za pomocą cięcia długiego (jednoramienny lub dwuramienny sznur Guyota albo metoda cięcia „taille Chablis”)

POSTANOWIENIE SZCZEGÓLNE

Niezależnie od metody cięcia winorośl można przycinać, pozostawiając dodatkowe oczka, pod warunkiem że w stadium rozwoju fenologicznego odpowiadającego 11 lub 12 liściom liczba gałązek owocujących w roku na roślinę nie będzie przekraczała liczby pozostawionych oczek określonej w zasadach dotyczących danego cięcia.

c) Nawadnianie

Nawadnianie jest zabronione.

5.2. Maksymalna wydajność

Petit Chablis

75 hektolitrow z hektara

6. Wyznaczony obszar geograficzny

Zbiór winogron oraz produkcja wina i jego dojrzewanie odbywają się na obszarze następujących gmin w departamencie Yonne: Beine, Béru, Chablis, La Chapelle-Vaupelteigne, Chemilly-sur-Serein, Chichée, Collan, Courgis, Fleys, Fontenay-près-Chablis, Lignorelles, Ligny-le-Châtel, Maligny, Poilly-sur-Serein, Préhy, Villy oraz Viviers.

7. Odmiany winorośli

Chardonnay B

8. Opis związku lub związków

a) Opis czynników naturalnych mających wpływ na związek z obszarem

Obszar geograficzny obejmuje grupę zboczy wznoszących się na płaskowyżu naturalnego regionu Auxerre w Basenie Paryskim. Chablis jest niewielkim, dobrze odgraniczonym regionem, który zajmuje wyżej położone tereny wzdłuż doliny rzeki Serein (dopływu rzeki Yonne), przepływającej przez obszar Côte des Bars.

Obszar geograficzny obejmuje terytorium 17 gmin w departamencie Yonne na wschód od Auxerre.

Grzbiet Côte des Bars to duża struktura geomorfologiczna, w której widoczne są osady pochodzące z jury górnej. Wzdłuż szczytu długiego zbocza twardej wapień „Calcaire du Barrois” tworzy półkę pokrytą podglębową warstwą zbitego i nieprzepuszczającego wody marglu (wapień gliniasty). W marglu tym występują obficie małe, zakręcone muszle ostrzygi *Exogyra virgula*, od których wziął on swoją nazwę.

Poniżej marglu warstwa wapienia o nazwie „Calcaire à Astartes” układa się w niewielkie wzniesienie topograficzne w pobliżu dna doliny. Margiel tworzący zbocze jest zwykle pokryty warstwą piargu zawierającą drobny materiał pomieszany z grubszymi kawałkami wapienia. Wysokość grzbietu sięga od 120 do 130 metrów. Wysokość nad poziomem morza nie jest nadmierna. Najwyższa część płaskowyżu nie przekracza 320 metrów. Na północnym wschodzie obszaru geograficznego płaskowyż wapienny jest pokryty glebami uformowanymi w kredzie, w szczególności gliną zawierającą skamieniałe muszle ostrzygi i margiel.

Krajobraz Chablis jest dość wyjątkowy. Winorośl jest sadzona na długich, lekko wklęsłych zboczach. Wzdłuż części szczytowej rozciąga się zalesiona półka wapienna, która tworzy efekt zamknięcia, z otwarciem tylko w głównej części doliny rzeki Serein. W zboczach wyrzeźbionych jest wiele mniejszych, zwróconych w różne strony dolin, często suchych. Te małe doliny są na ogół zamknięte i zalesione na bardziej stromych bokach. Winorośl uprawia się wyłącznie na zboczach o najlepszych parametrach.

Wyznaczone działki do uprawy winorośli znajdują się w różnych lokalizacjach:

- na zboczach, głównie na dobrze odwadnianych marglowych glebach wapiennych;
- ale również w niektórych miejscach u podnóży, na „Calcaires à Astartes” lub koluwiach u podstawy zbocza;
- na brzegach płaskowyżu, gdzie gleby wierzchnie zawierają wapień i są bardzo kamieniste, co stanowi dobre źródło ciepła, które rekompensuje mniej korzystny klimat wynikający z braku osłony.

Gleby są zróżnicowane, ale zawsze zawierają wapień. Na płaskowyżu wapiennym, znanym lokalnie pod nazwą „petites terres” („mniejsze działki”) są one ubogie, bardzo kamieniste i dobrze odwadniane. Na zboczach wapiennych i u podnóży są bardziej gliniaste.

Na północnym zachodzie obszaru geograficznego występuje kilka upraw winorośli na glinach powstałych w kredzie, pokrywających „Calcaire du Barrois”. Na tym poziomie twardego wapienia gleby są nieprzepuszczalne, ale nachylenie zbocza zapewnia odwadnianie.

Obszar Chablis charakteryzuje się klimatem morskim z łagodnym wpływem kontynentalnym. Klimat cechuje się umiarkowanymi i regularnymi opadami: w Auxerre jest to zaledwie 650 milimetrów rocznie. Latem nie występują żadne poważniejsze susze. Temperatury są raczej chłodne, a średnia roczna wynosi 10,8°C.

Istnieje stosunkowo wysokie ryzyko zimowych i wiosennych przymrozków, które mogą mieć katastrofalne skutki dla winorośli. Dość zamknięty teren zwiększa to ryzyko w dolinach, podczas gdy płaskowyż jest narażony na działanie lodowatych wiatrów zimowych.

b) Opis czynników ludzkich mających wpływ na związek z obszarem

Istnieją dowody na uprawę winorośli na obszarze Chablis w czasach pełnego średniowiecza. W 510 r. w Chablis założono klasztor. W 867 r. przekazano go mnichom z opactwa św. Marcina w Tours, którzy uciekali przed inwazją wikingów na region Loary. Jest prawdopodobne, że mnisi stworzyli winnicę w pobliżu wioski.

W 1114 r. cystersi założyli w pobliżu Chablis opactwo Pontigny. Z czasem stworzyli winnicę, a następnie piwnicę winiarską Petit Pontigny w mieście Chablis. Budynki te nadal tam stoją. Zabudowania kościelne przetrwały do czasu rewolucji francuskiej. Równoległe do działalności zakonnej uprawa winorośli rozkwitała wśród osób świeckich, które myślały o sprzedaży swoich produktów na zewnątrz. Paryż i północna Europa zapewniały regularne możliwości w tym zakresie.

W ciągu całej swojej historii wytrawne białe wino „Chablis” pozostało niezmiernie spójne. W 1186 r. opactwo Pontigny otrzymało winnicę znajdującą się w pobliżu Chablis, która produkowała wino określane jako „białe i nadające się do długiego leżakowania”. XIX-wieczni autorzy również podkreślali tę cechę, która zapewniała wyjątkowość „Chablis” pośród kultury uprawy winorośli zdominowanej przez wina czerwone i „clairet” (różowe).

Plaga mszycy filoksery oraz mączniaka rzekomego i prawdziwego mocno dotknęła obszar Chablis, a powrót do stanu wyjściowego zajął kilka dziesięcioleci. Dopiero w drugiej połowie XX wieku rewitalizacja winnic ruszyła z impetem, wspomagana postępowaniem w uprawie winorośli, mechanizacją i środkami ochrony przed przymrozkami. Rewitalizacja uwzględniała stare zwyczaje, a winnice były zarezerwowane wyłącznie do produkcji win białych.

Nazwa „Petit Chablis” jest używana od początku XX wieku. Mniej więcej w tym czasie, w 1908 r., producenci powołali swój pierwszy związek w celu skutecznego zwalczania nadużywania nazwy. Nazwa „Petit Chablis” pojawia się w różnych orzeczeniach uznających chronioną nazwę pochodzenia „Chablis”. Orzeczenie z 1920 r. zezwalało na jej stosowanie w odniesieniu do wytrawnych win białych produkowanych w regionie Chablis z odmian winorośli innych niż „Beaunois” (lokalna nazwa Chardonnay B). Późniejsze orzeczenie z 1923 r. dopuszczało również jej stosowanie w przypadku win produkowanych z „Beaunois”, ale nieuprawianych na działkach z glebami „o charakterze kimerydu”.

Chroniona nazwa pochodzenia „Petit Chablis” została uznana dekretem z 1944 r.

„Petit Chablis” wytwarza się z jednej odmiany, Chardonnay B, znanej ze świetnych burgundzkich win białych.

Wina produkowane są głównie z winorośli uprawianych na płaskowyżu, na glebach wapiennych oraz na północnym zachodzie, na zboczach z gliny powstałej w kredzie. Obsadzone są również dolne części zboczy, na których gleby są cięższe.

Winnice „Petit Chablis” są przycinane (cięcie długie) i prowadzone tradycyjnie. Tradycyjna forma przycinania znana jako „taille Chablis” jest dobrze dostosowana do trudnych warunków klimatycznych, dzięki czemu uzyskuje się regularne i kontrolowane plony.

W XIX wieku w winnicach Burgundii powszechne było stosowanie jednoramiennego lub dwuramiennego sznura Guyota i obszar Chablis nie stanowił wyjątku w tym względzie. Selekcja klonalna doprowadziła do uzyskania bardziej wydajnych krzewów, lepiej przystosowanych do cięcia krótkiego, co zaczęło być wykorzystywane do regulowania wzrostu. Pędy winorośli są przywiązywane, a krzewy zazwyczaj sadzi się liniami skierowanymi w górę zbocza. Praktyka ta pomaga suszyć gleby gliniaste. Powoduje to jednak również problemy związane z erozją, które łagodzi się przez odwracanie gleby i zapewnienie pokrywy z trawy.

W 2009 r. winnica zajmowała obszar 850 ha, produkując około 50 000 hektolitrów rocznie.

„Petit Chablis” jest żywym i owocowym winem białym, charakteryzującym się mineralnością i lekkością. Kwasowość i mineralność nadają mu świeżość, co sprawia, że młode wino nie musi leżakować, aby było przyjemne do picia.

Wina objęte chronioną nazwą pochodzenia „Petit Chablis” są zawsze białe. Żywy, mineralny charakter zawdzięczają chłodnemu klimatowi morskemu panującemu w obszarze geograficznym.

Warunki mezoklimatyczne mają znaczący wpływ na wyniki produkcji wina. Na właściwości organoleptyczne duży wpływ wywierają warunki panujące w danym roczniku.

Obszar Chablis zajmuje specjalne miejsce w regionie Burgundii dzięki znacznemu oddzieleniu od wielkich burgundzkich winnic. Jego „terroir” sprawia wrażenie nieskomplikowanego w związku z jednolitym kontekstem geologicznym, wykorzystaniem tylko jednej odmiany winorośli i produkcją jednego rodzaju wina.

Z pokolenia na pokolenie producenci wypracowali szczegółową wiedzę ekspercką umożliwiającą im jak najlepsze wykorzystanie odmiany Chardonnay B w tym trudnym środowisku. Na przykład stosują oni najlepsze techniki przycinania, aby kontrolować wydajność i umożliwić winoroślom osiągnięcie optymalnej dojrzałości. Opracowali oni również techniki przeciwdziałania przymrozkom.

„Petit Chablis” produkuje się głównie z winorośli uprawianych na działkach położonych na chłodnym płaskowyzu, u podstawy zboczy i na których występują gleby gliniaste. Naturalne lokalizacje pomagają kontrolować dojrzewanie winogron. Dzięki temu wina charakteryzują się wystarczającą kwasowością, aby uzyskać typowy dla win, żywy charakter.

Chroniona nazwa pochodzenia „Petit Chablis” dotyczy jednego z win pochodzących z winnic obszaru Chablis; pozostałe to „Chablis” i „Chablis Grand Cru”. Razem tworzą one szereg win powiązanych odmianą winorośli, warunkami środowiskowymi i wiedzą fachową producentów. Każde z nich ma jednak swój własny charakter. „Petit Chablis” jest najłżejsze i najżywsze. Jest to wino, które ma być pite jako młode, zupełnie inaczej niż „Chablis Grand Cru”, które szczególnie nadaje się do leżakowania.

9. Dodatkowe wymogi zasadnicze (pakowanie, etykietowanie i inne wymogi)

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

odstępstwo dotyczące produkcji na wyznaczonym obszarze geograficznym

Opis wymogu:

Obszar bezpośredniego sąsiedztwa, określony na zasadzie odstępstwa w odniesieniu do produkcji i wytwarzania wina, stanowi obszar następujących gmin:

— w departamencie Côte-d’Or: Agencourt, Aloxe-Corton, Ancy, Arcenant, Argilly, Autricourt, Auxey-Duresses, Baubigny, Beaune, Belan-sur-Ource, Bévy, Bissey-la-Côte, Bligny-lès-Beaune, Boncourt-le-Bois, Bouix, Bouze-lès-Beaune, Brion-sur-Ource, Brochon, Cérilly, Chamboeuf, Chambolle-Musigny, Channay, Charrey-sur-Seine, Chassagne-Montrachet, Châtillon-sur-Seine, Chaumont-le-Bois, Chaux, Chenôve, Chevannes, Chorey-lès-Beaune, Clémencey, Collonges-lès-Bévy, Combertault, Comblanchien, Corcelles-les-Arts, Corcelles-les-Monts, Corgoloin, Cormot-Vauchignon, Corpeau, Couchey, Curley, Curtil-Vergy, Daix, Dijon, Ebaty, Echevonne, Epernay-sous-Gevrey, L’Etang-Vergy, Etrochey, Fixin, Flagey-Echézeaux, Flavignerot, Fleurey-sur-Ouche, Fussey, Gerland, Gevrey-Chambertin, Gilly-lès-Cîteaux, Gomméville, Grancey-sur-Ource, Griselles, Ladoix-Serrigny, Lantenay, Larrey, Levernois, Magny-lès-Villers, Mâlain, Marcenay, Marey-lès-Fussey, Marsannay-la-Côte, Massingy, Mavilly-Mandelot, Meloisey, Merceuil, Mesanges, Meuilley, Meursanges, Meursault, Molesme, Montagny-lès-Beaune, Monthelie, Montliot-et-Courcelles, Morey-Saint-Denis, Mosson, Nantoux, Nicey, Noiron-sur-Seine, Nolay, Nuits-Saint-Georges, Obtrée, Pernand-Vergelesses, Perrigny-lès-Dijon, Plombières-lès-Dijon, Poinçon-lès-Larrey, Pommard, Pothières, Premeaux-Prissey, Prusly-sur-Ource, Puligny-Montrachet, Quincey, Reulle-Vergy, La Rochepot, Ruffey-lès-Beaune, Saint-Aubin, Saint-Bernard, Saint-Philibert, Saint-Romain, Sainte-Colombe-sur-Seine, Sainte-Marie-la-Blanche, Santenay, Savigny-lès-Beaune, Segrois, Taily, Talant, Thoirs, Vannaire, Velars-sur-Ouche, Vertault, Vignoles, Villars-Fontaine, Villebichot, Villedieu, Villers-la-Faye, Villers-Patras, Villy-le-Moutier, Vix, Volnay, Vosne-Romanée oraz Vougeot.

— w departamencie Rhône: Alix, Anse, L’Arbresle, Les Ardillats, Arnas, Bagnols, Beaujeu, Belleville, Belmont-d’Azergues, Blacé, Le Bois-d’Oingt, Le Breuil, Bully, Cercié, Chambost-Allières, Chamelet, Charentay, Charnay, Châtillon, Chazay-d’Azergues, Chénas, Chessy, Chiroubles, Cogny, Corcelles-en-Beaujolais, Dareizé, Denicé, Dracé, Emeringes, Fleurie, Frontenas, Gleizé, Jarnioux, Julié, Jullié, Lacenas, Lachasagne, Lancié, Lantignié, Légnay, Létra, Liergues, Limas, Lozanne, Lucenay, Marchamp, Marcy, Moiré, Montmelas-Saint-Sorlin, Morancé, Odenas, Oingt, Les Olmes, Le Perréon, Pommiers, Pouilly-le-Monial, Quincié-en-Beaujolais, Régnié-Durette, Rivolet, Saint-Clément-sur-Valsonne, Saint-Cyr-le-Chatoux, Saint-Didier-sur-Beaujeu, Saint-Etienne-des-Ouillères, Saint-Etienne-la-Varenne, Saint-Georges-de-Reneins, Saint-Germain-Nuelles, Saint-Jean-d’Ardières, Saint-Jean-des-Vignes, Saint-Julien, Saint-Just-d’Avray, Saint-Lager, Saint-Laurent-d’Oingt, Saint-Loup, Sainte-Paule, Saint-Romain-de-Popey, Saint-Vérand, Salles-Arbuissonnas-en-Beaujolais, Sarcey, Taponas, Ternand, Theizé, Vaux-en-Beaujolais, Vauxrenard, Vernay, Villefranche-sur-Saône, Ville-sur-Jarnioux oraz Villié-Morgon.

- w departamencie Saône-et-Loire: Aluze, Ameugny, Azé, Barizey, Beaumont-sur-Grosne, Berzé-la-Ville, Berzé-le-Châtel, Bissey-sous-Cruchaud, Bissy-la-Mâconnaise, Bissy-sous-Uxelles, Bissy-sur-Fley, Blanot, Bonnay, Bouzeron, Boyer, Bray, Bresse-sur-Grosne, Burgy, Burnand, Bussièeres, Buxy, Cersot, Chagny, Chaintré, Chalon-sur-Saône, Chamilly, Champagny-sous-Uxelles, Champforgeuil, Chânes, Change, Chaupaize, La Chapelle-de-Bragny, La Chapelle-de-Guinchay, La Chapelle-sous-Brancion, Charbonnières, Chardonnay, La Charmée, Charnay-lès-Mâcon, Charrecey, Chasselas, Chassey-le-Camp, Château, Châtenoy-le-Royal, Chaudenay, Cheilly-lès-Maranges, Chenôves, Chevagny-lès-Chevrières, Chissey-lès-Mâcon, Clessé, Cluny, Cormatin, Cortambert, Cortevaix, Couches, Crêches-sur-Saône, Créot, Cruzille, Culles-les-Roches, Curtil-sous-Burnand, Davayé, Demigny, Dennevy, Dezize-lès-Maranges, Donzy-le-National, Donzy-le-Pertuis, Dracy-le-Fort, Dracy-lès-Couches, Epertully, Etrigny, Farges-lès-Chalon, Farges-lès-Mâcon, Flagy, Fleurville, Fley, Fontaines, Fuissé, Genouilly, Germagny, Givry, Granges, Grevilly, Hurigny, Igé, Jalogny, Jambles, Jugy, Jully-lès-Buxy, Lacrost, Laives, Laizé, Lalheue, Leynes, Lournand, La Loyère, Lugny, Mâcon, Malay, Mancey, Martailly-lès-Brancion, Massilly, Massy, Mellecey, Mercurey, Messey-sur-Grosne, Milly-Lamartine, Montagny-lès-Buxy, Montbellet, Montceaux-Ragny, Moroges, Nanton, Ozenay, Paris-l'Hôpital, Péronne, Pierreclos, Plottes, Préty, Prissé, Pruzilly, Remigny, La Roche-Vineuse, Romanèche-Thorins, Rosey, Royer, Rully, Saint-Albain, Saint-Ambreuil, Saint-Amour-Bellevue, Saint-Boil, Saint-Clément-sur-Guye, Saint-Denis-de-Vaux, Saint-Désert, Saint-Gengoux-de-Scissé, Saint-Gengoux-le-National, Saint-Germain-lès-Buxy, Saint-Gervais-sur-Couches, Saint-Gilles, Saint-Jean-de-Trézy, Saint-Jean-de-Vaux, Saint-Léger-sur-Dheune, Saint-Mard-de-Vaux, Saint-Martin-Belle-Roche, Saint-Martin-du-Tartre, Saint-Martin-sous-Montaigu, Saint-Maurice-de-Satonnay, Saint-Maurice-des-Champs, Saint-Maurice-lès-Couches, Saint-Pierre-de-Varennes, Saint-Rémy, Saint-Sernin-du-Plain, Saint-Symphorien-d'Ancelles, Saint-Vallerin, Saint-Vérand, Saint-Ythaire, Saisy, La Salle, Salornay-sur-Guye, Sampigny-lès-Maranges, Sancé, Santilly, Sassangy, Saules, Savigny-sur-Grosne, Sennecey-le-Grand, Senozan, Sercy, Serrières, Sigy-le-Châtel, Sologny, Solutré-Pouilly, Taizé, Tournus, Uchizy, Varennes-lès-Mâcon, Vaux-en-Pré, Vergisson, Vers, Verzé, Le Villars, La Vineuse, Vinzelles oraz Viré;
- w departamencie Yonne: Accolay, Aigremont, Annay-sur-Serin, Arcy-sur-Cure, Asquins, Augy, Auxerre, Avallon, Bazarnes, Bernouil, Bessy-sur-Cure, Bleigny-le-Carreau, Censy, Champlay, Champs-sur-Yonne, Champvallon, Chamvres, Charentenay, Châtel-Gérard, Cheney, Chevannes, Chitry, Coulangeron, Coulanges-la-Vineuse, Cravant, Cruzy-le-Châtel, Dannemoine, Dyé, Epineuil, Escamps, Escolives-Sainte-Camille, Gy-l'Evêque, Héry, Irancy, Island, Joigny, Jouancy, Junay, Jussy, Lichères-près-Aigremont, Lucy-sur-Cure, Mélisey, Merry-Sec, Migé, Molay, Molosmes, Montigny-la-Resle, Mouffy, Moulins-en-Tonnerrois, Nitry, Noyers, Ouanne, Paroy-sur-Tholon, Pasily, Pierre-Perthuis, Pontigny, Quenne, Roffey, Rouvray, Sacy, Saint-Bris-le-Vineux, Saint-Cyr-les-Colons, Sainte-Pallaye, Saint-Père, Sainte-Vertu, Sarry, Senan, Serrigny, Tharoiseau, Tissey, Tonnerre, Tronchoy, Val-de-Mercy, Vallan, Venouse, Venoy, Vermenton, Vézannes, Vézelay, Vézannes, Villeneuve-Saint-Salves, Villiers-sur-Tholon, Vincelles, Vincelottes, Volgré oraz Yrouerre.

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu:

W przypadku gdy na etykiecie wskazana jest odmiana winorośli, oznaczenia tego nie umieszcza się w tym samym polu widzenia co obowiązkowe dane szczegółowe i jest ono drukowane czcionką o wymiarach nieprzekraczających 2 mm.

Link do specyfikacji produktu

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-580ac589-2817-4f2f-85ee-35292c4b5057